

	TOMATE COCKTAIL MIX	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024
Ficha Técnica			

Tomate mix 500 grs



Tomate Granel 5 kg



ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor	Sociedad Agrícola Oasis de Lampa Limitada
Dirección	Parcela 2-B Lote B Nuevo Porvenir -Comuna de Lampa- Región Metropolitana - Santiago Chile
Nombre del Procesador	Sociedad Agrícola Oasis de Lampa Limitada
Dirección	Parcela 2-B Lote B Nuevo Porvenir -Comuna de Lampa- Región Metropolitana - Santiago Chile
Razón Social	Sociedad Agrícola Oasis de Lampa Ltda
RUT	76.466.000-5
Nombre del producto	Tomate cocktail mix: 250 grs– 500 g – granel caja 5 kg
Resolución Sanitaria	Predio N° 067967 del 5/11/2011 Procesadora y Envasadora de Hortalizas en estado fresco N° 072420 del 16/06/2009.
Procedencia	Parcela 2-B Lote B Nuevo Porvenir - Comuna de Lampa- Región Metropolitana - Santiago Chile
Origen	Chile
Sistema de calidad implementado	GLOBALGAP – BPM - HACCP
Contacto Comercial	Katja Roth Chaparro
Email	katjaroht@oasisdelampa.cl
Fono	+56 9 9609 6161
Responsable de Calidad	Aseguramiento de Calidad
Email	calidad@oasisdelampa.cl

	TOMATE COCKTAIL MIX	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024

Ficha Técnica

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

1.1. Descripción del alimento	Tomate de cocktail, también conocido como Tomate Cherry, pertenece a la misma especie que el tomate tradicional. Sus grandes diferencias son su apariencia tierna y su sabor más dulce, se observan diferentes variedades en color y formas.
--------------------------------------	--

2. INGREDIENTES

2.1. Listado de ingredientes	Tomate cocktail variedades, según temporalidad.
2.2. Límites de aditivos	No Contiene

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla de información nutricional

Porción	125 g	(1 taza)
Porciones por envase:	2	
	100 g	Porción
Energía (kcal)	17,88	22,35
Proteínas (g)	0,88	1,1
Grasa Total (g)	0,2	0,25
H. de C. Disp. (g)	3,92	4,9
Azúcares Totales (g)	2,63	3,3
Sodio (mg)	5	6,25

Fuente Información Nutricional	Fuente: United States Department of Agriculture.
---------------------------------------	--

	TOMATE COCKTAIL MIX	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024

Ficha Técnica

4. Requisitos microbiológicos según Reglamento Sanitario de los Alimentos. DTO. N° 977/96 Art.173 párrafo 14.1

4.1. Verduras Frescas				
Parámetro	N° de muestras	N° de muestras toleradas en rango m y M	Rango (límites por gramo)	
	n	c	m	M
E. coli	5	2	100	1000
Salmonella	5	0	0	—
Listeria	5	0	0	0

5. Requisitos Químicos

Requisitos Químicos
TOLERANCIAS RESIDUALES De acuerdo a Resolución N° 892 y Norma Técnica N° 209 "Fija Tolerancias Máximas de Residuos de Plaguicidas en Alimentos"

6. Requisitos metales pesados Cumplimiento art 160 RSA.

METALES PESADOS	
Parámetros	Límite máx. (mg/kg de producto final)
Cobre	10
Plomo	2
Zinc	100

	TOMATE COCKTAIL MIX	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024
Ficha Técnica			

7. Características sensoriales

Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)
Apariencia: Superficie lisa, libre de cicatrices y daño mecánico o magulladuras. Firme al tacto. No debe estar suave no se debe deformar fácilmente debido a sobre madurez.	Pudrición, daño por insectos, oxidación. deshidratación.	0
Aroma: Propio de la especie	Olor y sabor extraños	0
Sabor: Propio de la especie	Presencia de insectos o materias extrañas	0
Color: Color uniforme (anaranjado-rojo a rojo intenso; amarillo claro).	Fuera del peso	0
Dimensiones: 1.5 cm – 3.0 cm de diámetro ecuatorial.		

7.1 Estacionalidad: Disponibilidad del producto durante todo el año.

7.2 Uso previsto: Vegetal pre – elaborado fresco; requiere lavado.
Apto para todo consumidor. No contiene alérgenos.

8. EMPAQUE

8.1. Tipo de envase primario	Pote: 250 g – 500 g Envase PET film BOPP Etiqueta autoadhesiva Granel: cajas Ifko 5 Kg
8.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Ifko
8.3. Unidades por caja 3/4 Ifko	****
8.4. Presentación 1 kg	Bolsa convencional
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Camión refrigerado de 0 °C a 5 °C
9.1. Almacenamiento en cámara de frío	Mantener en lugar fresco y seco
9.2. Almacenamiento una vez abierto	Mantener en lugar fresco y seco

	TOMATE COCKTAIL MIX	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024
Ficha Técnica			

10. VIDA UTIL DEL PRODUCTO								
10.1. Vida útil: 7 días								
10.2 Rotulación: <table border="1" data-bbox="630 611 987 873"> <tr><td>Nombre Producto</td></tr> <tr><td>Manejo</td></tr> <tr><td>Producido y Envasado</td></tr> <tr><td>Dirección</td></tr> <tr><td>Resolución Sanitaria</td></tr> <tr><td>Origen</td></tr> <tr><td>Fecha Elaboración</td></tr> <tr><td>Fecha Vencimiento</td></tr> </table>	Nombre Producto	Manejo	Producido y Envasado	Dirección	Resolución Sanitaria	Origen	Fecha Elaboración	Fecha Vencimiento
Nombre Producto								
Manejo								
Producido y Envasado								
Dirección								
Resolución Sanitaria								
Origen								
Fecha Elaboración								
Fecha Vencimiento								

11. CONTROL DE CAMBIOS

Fecha del cambio/ versión	Responsable del cambio	Descripción del (los) cambio(s)
mayo 2022	Aseg. Calidad	Se elabora ficha técnica
abril 2024	Aseg. Calidad	Se incluyen requisitos microbiológicos, químicos y metales pesados

Preparado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de calidad	Gerencia comercial

	TOMATE COCKTAIL MIX	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024
Ficha Técnica			